



学校编码：10384

学号：15520051301432

分类号_____密级_____

UDC_____

廈門大學

硕 士 学 位 论 文

宁德市食品生产企业实施 HACCP 体系 有关问题的调查报告

Research Report: Implementation of HACCP System by Food Manufacturing Enterprises in Ningde

洪剑峰

指导教师姓名：程 愚 副教授

专 业 名 称：工商管理 (MBA)

论文提交时间：2008 年 4 月

论文答辩日期：2008 年 月

学位授予日期： 年 月

答辩委员会主席_____

评 阅 人_____

2008 年 6 月

厦门大学博硕士论文摘要库

厦门大学学位论文原创性声明

兹呈交的学位论文，是本人在导师指导下独立完成的研究成果。
本人在论文写作中参考的其他个人或集体的研究成果，均在文中以
明确方式标明。本人依法享有和承担由此论文产生的权利和责任。

声明人（签名）：

年 月 日

厦门大学博硕士论文摘要库

厦门大学学位论文著作权使用声明

本人完全了解厦门大学有关保留、使用学位论文的规定。厦门大学有权保留并向国家主管部门或其指定机构送交论文的纸质版和电子版,有权将学位论文用于非赢利目的的少量复制并允许论文进入学校图书馆被查阅,有权将学位论文的内容编入有关数据库进行检索,有权将学位论文的标题和摘要汇编出版。保密的学位论文在解密后适用本规定。

本学位论文属于

1、保密 (), 在 年解密后适用本授权书。

2、不保密 ()

(请在以上相应括号内打“√”)

作者签名:

日期: 年 月 日

导师签名:

日期: 年 月 日

厦门大学博硕士论文摘要库

摘要

食品安全是人们关心的热点问题。采用严谨、可靠的 HACCP 体系可以有效提升食品安全状况，但是 HACCP 体系的应用对食品生产企业提出较高的要求。为了加快推动该体系的采用，应先调查了解和分析企业实施 HACCP 体系可能遇到的困难。

本文首先简要介绍了食品安全的相关知识，回顾了为促进 HACCP 体系在国际间应用做出重要贡献的食品法典委员会（CAC）的历史和食品法典所取得的成绩，并对 HACCP 体系的原则、应用步骤、前提和该体系目前的在一些国家的采用情况做了简要介绍。为使调查顺利开展，取得更好效果，本文回顾了 HACCP 体系的相关研究。

调查分两阶段进行。第一步通过对宁德市一家食品生产企业执行 HACCP 体系的成本的分析，发现较多的成本发生在基础设施建设、人力资源、检验等方面。继而以问卷的形式进一步了解宁德市食品生产企业对该体系的看法，数据反映了企业对成本、困难、政策支持等方面的比较普遍的观点，根据这些资料，本文提出了推动 HACCP 体系实施的建议。

关键词：HACCP 体系；食品生产企业；调查

厦门大学博硕士论文摘要库

Abstract

Food safety is one of the most popular topics that people concern about. Rigorous and reliable HACCP system is able to improve food safety effectively, but HACCP system also requests higher standard from food manufacturing enterprises. In order to facilitate the utilization of this system, it is important to investigate and analyze the difficulties that enterprises might have during HACCP system implementation.

This paper briefly introduced the relevant information on food safety, and reviewed the history of CAC which plays an important role on facilitating the utilization of HACCP system internationally and the achievement of the Codex Alimentarius. At the same time, the paper also discussed the principles, applications and prerequisites of HACCP system and the usage of the HACCP system in some country currently. The relevant research done for HACCP system was reviewed so that the following research was able to carry out successfully. Therefore better results could be achieved.

The research consists of two parts. Firstly, through analysing the cost spent on implementing HACCP system by a food manufacturing company in Ningde, it was found that more money were spent on infrastructure construction, human resource and inspection etc. Secondly, a survey was conducted among food manufacturing enterprises in Ningde through questionnaires. The purpose was to get better ideas about the perspectives of HACCP system. The collected data presented the common views of cost, difficulties and supportive policies. Based on the data, this paper brought out some suggestions on facilitating the implementation of HACCP system.

Key words: HACCP system; food manufacturing enterprises; investigation

厦门大学博士论文摘要库

目 录

第一章 绪 论	1
第一节 研究背景	1
第二节 问题的提出	7
第二章 相关研究和讨论	9
第三章 调查分析	18
第一节 典型调查分析	18
第二节 问卷调查的设计与分析	18
第四章 结论及推进实施 HACCP 体系的建议	32
第一节 结论	32
第二节 推进实施 HACCP 体系的建议	32
参考文献	36
后 记	39
附 录	40

厦门大学博硕士论文摘要库

第一章 绪 论

第一节 研究背景

“民以食为天”，随着社会经济的发展，人们对食品的要求也不再停留在“色、香、味”的满足上，食品的安全、营养日益受到重视。现代工业的发展使食品工业如虎添翼，从生产加工到运输储存的各个环节都发生深刻的变革，但同时，生产经营方式的革命对食品安全也提出了新的挑战。例如各种食品添加剂的出现，一方面使食品口味更丰富、贮藏更长久，可以满足更多人的需求，但是另一方面添加剂的滥用对人们的身体健康构成严重威胁。“病从口入”，食物对健康的影响举足轻重。

我国受经济发展水平、从业人员和消费者食品安全知识的培训教育等因素制约，面对着严峻的食品安全形势。各地食品生产企业普遍存在规模较小、生产条件简陋、从业人员素质参差不齐、生产管理水平较低等问题。近年来又发生了“劣质奶粉”、“苏丹红”等事件，食品安全引起了全社会的关注。国家质检总局为了规范食品生产企业，提升食品安全水平，于2002年7月开始实行食品质量安全市场准入制度（QS），制定了《食品质量安全市场准入审查通则》，并按照食品种类出台相应的审查细则。食品生产准入制度根据我国食品生产企业现状，借鉴全面质量管理的主要理念，以及ISO9001质量管理体系基础要求，对企业的生产条件如生产设备、检验仪器、企业标准等均做了明确规定，这项制度重视产品质量最终检验，检验结果对行政许可的审查、年审都有决定性的影响。而

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point),即危害分析和关键控制点体系,将注意力放在食品安全的预防上,通过对关键控制点的严格监测,实现产品的安全。美国国家科学院对食品微生物学标准进行评价时指出,对微生物危害的控制必须借助HACCP体系,依靠最终产品的检验不能有效阻止食源性疾病的传播。

HACCP是目前国际公认的保障食品卫生安全的最有效、最科学的管理方法,应该成为我国食品生产企业努力的目标。《中国食品安全战略研究》也认为:“为

加强全过程安全控制,在食品原料生产、加工、运输、销售企业中大力推广HACCP体系和GAP、GMP、GDP 等体系认证”。^①对于国内市场, HACCP的实施和认证还是企业的自愿行为。而食品质量安全(QS)的审查,属于行政许可,任何希望在国内市场销售食品产品的企业都必须获得相应的生产许可证,是食品企业产品获得进入市场的通行证。从实施差异化战略的角度看,如果企业获得HACCP认证,说明在食品安全方面,有更严格、更有效的预防和控制体系。

下面简要介绍一下HACCP体系的相关情况。

一、食品安全问题

要了解食品安全问题,首先应了解食品安全的定义。食品法典委员会对食品卫生和食品安全进行了区分。食品卫生是指:“为确保食物链各个阶段中食品的安全和适于食用所必需的条件和措施。”食品安全的定义是:“确保食品在制备和(或)按预期用途食用时不危害消费者健康。”^②

近年来涌现的新技术、新方法对食品工业也产生巨大的影响,如基因工程、辐射和太空育种等高新技术,食品安全政策的制定者们必须拿出新的方案加以应对。某些新技术虽然能提高农业生产效率,增加产量,也有可能使食品更安全,但要被广大消费者接受,必须证明其益处和安全性,而且对这些新技术的评估必须是可参与的、公开透明的,并且采用国际上认可的方法。

世界卫生组织认为:“迄今为止,大多数食品安全管理体系是基于对不安全食品的立法、强制清除市场上不安全食品,并在确认事实后给责任者以处罚。这些传统的体系采用的不是预防性方法,也不能引起对预防的重视,因此对食品安全已有的和正在出现的挑战不能做出有效的反应。”^③

二、食品法典委员会(CAC)

在介绍 HACCP 体系之前,有必要介绍一下食品法典委员会(CAC),它在促进食品贸易和消费者保护,以及HACCP体系在世界各国的推广采用等方面,发挥着极其重要的作用。

① 国务院发展研究中心中国食品安全战略研究课题组. 中国食品安全战略研究[J]. 农业质量标准, 2005 (1): 4-7.

② 食品法典委员会. 国际推荐操作规范 食品卫生总则. CAC/RCP 1-1969. 第4 修订版(2003)。

③ 世界卫生组织. 世界卫生组织全球食品安全战略. 2003。

食品工业的不断发展,使得食品和与之有关的产品越来越丰富,消费者与政府对食品安全与健康的认识不断提高,这些促使食品标准的制定和食品安全管理的立法都受到重视。但是各国之间没有协调一致的立法行为,也使得各国有关食品安全的立法和标准的制定变成国际食品贸易的壁垒。各国政府都意识到食品标准的统一和创建相应的国际协调机构的紧迫性和重要性。

1961年11月,第十一届粮农组织大会通过了建立食品法典委员会的决议。1963年5月,第十六届世界卫生大会批准了FAO/WHO联合创建食品标准计划并采纳食品法典委员会的章程。1962年,粮农组织(FAO)/世界卫生组织(WHO)联合食品标准会议要求食品法典委员会执行FAO/WHO联合食品标准计划,并创立食品法典。

创立食品法典是为了保护消费者,促进食品贸易的发展,维护贸易公平。食品法典由食品安全、营养健康等方面的标准汇编而成。编入法典的食品标准都是在公开、可参与的情况下,经过许多专业技术人员和学者的努力制定的,它们都是建立在科学基础上,可靠而且权威。正因为法典创建过程的科学、严谨,并且它的出现也是贸易和消费者的迫切需要,因此法典自诞生就得到国际的广泛认可,在食品贸易和国际协议中有着重要地位。卫生和植物检疫措施协议(SPS)明确了食品法典的规定和卫生和植物检疫措施协议(SPS)的规定是相一致的。因此,食品法典将作为比较国家卫生及植物检疫措施的基准标准。技术性贸易壁垒协议(TBT)也鼓励采用国际性标准。法典和它的成果常常被双边和多边贸易协定引用,欧盟也常常直接把食品法典作为其食品贸易的基础。可以这么认为,食品法典是法典委员会最重要的成就。

三、HACCP体系的产生

20世纪60年代,美国Pillsbury公司、美国国家航空航天局和美国陆军实验室在为航天任务准备安全食品的过程中提出了危害分析和关键控制点的概念,在这过程中最后的产品检验的局限性暴露无遗。可行的和预防性的危害分析及关键控制点(HACCP)体系正是在理解和控制食品安全失败的过程中逐步形成的。70年代,美国食品药品监督管理局(FDA)在建立低酸性食品罐头法规中运用基于HACCP的原理。1995年,FDA颁布法规在海产品强制实施HACCP体系,2001年,FDA要求果蔬汁的加工和包装工厂强制实施HACCP体系。美国还在不断制定相

关法规，拓展HACCP的应用领域。

1993年，食品法典委员会（CAC）颁布了《危害分析及关键控制点系统及其应用准则》（CAC/GL 18-1993），并于1997年，在其《国际推荐操作规范-食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969, 第3修订版（1997））的附录中发布了第一修订版，由此逐步建立起了HACCP的国际标准，使其成为食品法典的组成文件之一。

危害分析与关键控制点（HACCP）体系借助农学、微生物学、化学、物理化学、质量管理、医学、工程学、环境卫生等各学科的成果，对食品链（从最初产品的种养殖、加工、流通，也就是从“农田到餐桌”）的各个环节实际存在和潜在的危害进行分析，找出这个链条上对食品安全有重大影响的关键控制点

（CCPs），制定相应的方案加以预防和控制，并对可能出现的偏差制定纠正措施，从而控制危害的发生，或是在危害对最终食品安全产生影响之前就将其消除。

HACCP体系包括原则、应用步骤和使用前提三个部分。

关于HACCP原则

HACCP体系的基础是七项原则，分别是：

原则一：进行危害分析。

原则二：确定各关键控制点（CCPs）。

原则三：建立临界限值。

原则四：对每个关键控制点建立监测系统。

原则五：制定纠正措施，当关键控制点出现失控情况时可以采取相应行动。

原则六：建立认证程序以保证HACCP体系得到有效的执行。

原则七：建立以上原则及其应用时各项程序和记录的文档体系。

关于应用步骤

为了帮助企业建立HACCP体系，食品法典委员会还给出了应用该体系的12个步骤。遵循这些步骤，也就使七项原则得以实现。

这些步骤中的前5个是应用HACCP体系的准备工作，包括成立HACCP小组、产品描述和确定预期的用途、流程图的描绘和现场验证。后7个步骤则是HACCP原则的具体应用。在确定关键控制点这一重要步骤中，食品法典委员会还提供了“关键控制点决策树”这一有效工具（图1）。

HACCP体系运行重视培训。要求对企业、政府部门、学术界人员和消费者

Degree papers are in the "[Xiamen University Electronic Theses and Dissertations Database](#)". Full texts are available in the following ways:

1. If your library is a CALIS member libraries, please log on <http://etd.calis.edu.cn/> and submit requests online, or consult the interlibrary loan department in your library.
2. For users of non-CALIS member libraries, please mail to etd@xmu.edu.cn for delivery details.

厦门大学博硕士论文摘要库